

Das große Pizza Kochbuch

Einleitung

Unser Pizzabuch entführt uns nach Italien.

Essen, sagt man in Italien, ist die zweitschönste und wichtigste Sache der Welt. Das Urbrot des Höhlenmenschen sah einer Pizza ähnlich, ein runder Fladen aus Mehl und Wasser, der auf glühenden Steinen gebacken wurde.

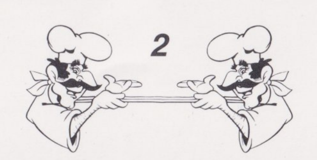
Die klassische Pizza, so wie wir sie heute kennen, ist etwa 300 Jahre alt. Die alten Ägypter lehrten den Griechen die Kunst des Brotbackens.
Sie übertrafen bald ihre Lehrer und reicherten den Teig durch Gewürze, Öle, Eier und Kräuter an. Sie waren auch die ersten, die den Teig vor dem Backen mit Zutaten belegten und so die Pizza zur Hauptmahlzeit machten.

Die Italiener waren ebenfalls erfinderisch, wenn es darum ging, gut zu essen und dabei das Beste aus sehr wenig zu machen.

Die Küche rund um Neapel bietet Köstlichkeiten, die gut schmecken und sich sehen lassen können. Der Hafen Neapels ist das kulinarische Zentrum der süditalienischen Küche.
Die klassische Pizza verdankt ihre Existenz nicht zuletzt der Tomate, die aus Mexiko nach Europa eingeführt wurde.
Der Koch, der den etwas langweiligen Teigfladen mit zerdrückten Tomaten, Öl, Salz und etwas Käse veredelte, war natürlich Neapolitaner.
Viele Mitbürger waren begeistert von dem neuen Rezept und machten es nach.
So ist die bekannteste Pizza , die Pizza Neapoletana entstanden.

Heute hat die Pizza Ihre Liebhaber auf der ganzen Welt.

In Neapel wird Pizza selten zu Hause gegessen, man geht in eine Pizzeria, ein Ort, wo sich arm und reich , jung und alt treffen. Jeder Landstrich, jede Hausfrau in Italien hat ihr persönliches Spezialrezept, mit dem die Feinschmecker verwöhnt werden.



Es gibt die unterschiedlichsten Geschmacksvariationen, so auch die verschiedensten Formen.
Ob rund, eckig oder quadratisch es kommt immer auf den Geschmack an.

Für die Zubereitung einer echten Pizza nennt der Pizzaiolo drei Grundregeln:

- herstellen darf man die Pizza nur aus Hefeteig
- nur die Teigoberfläche darf mit Zutaten hergerichtet werden
- die Pizza am besten im sehr heißen Holzofen backen und dies möglichst schnell

So gibt es neben der Pizza Neapoletana noch die sehr beliebte Pizza Margherita. Die wohl berühmteste Pizza kam zu dem Namen nach dem König Umberto von Savoyen mit seiner Gemahlin Margherita.

Sie ließen sich im 19. Jahrhundert in Neapel die köstliche Spezialität schmecken. Die Pizza ist belegt mit reifen Tomaten und frischem Mozzarella, Olivenöl und Pecorino (Schafskäse) vervollkommnen dieses Gericht.

Die Pizza, wie wir sie heute kennen, wurde zu ihrer Vollkommenheit weiterentwickelt. Probieren Sie also die knusprigen Teigfladen mit dem saftigen Belag und lassen Sie sich überzeugen, denn die Pizza kann weltweit auf begeisterte Fans blicken.

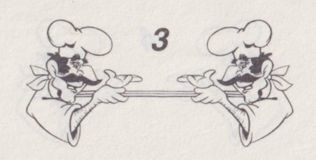
Probieren geht über studieren, am besten in netter Gesellschaft und mit einem Gläschen Wein, wir laden Euch alle dazu herzlich ein.



Software 2000 wünscht Ihnen

viel Spaß beim Ausprobieren

und einen guten Appetit!



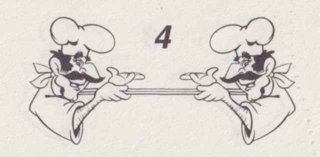
DER PIZZATEIG

250g Mehl
1/8l Wasser
20g Hefe
Prise Zucker
Prise Salz
2-3 El Olivenöl

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Kuhle drücken. Hefe, Zucker und das lauwarme Wasser darin mischen, leicht mit Mehl bestäuben und anschließend ca. 30 Minuten gehen lassen.
Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und nocheinmal ca. 30 Minuten gehen lassen.
Durchkneten, ausrollen und in einer gefetteten Form noch einmal ca. 15 Minuten gehen lassen. Nach Belieben belegen.

Sollte Ihnen die Vorbereitung des Teiges zu lange dauern, empfehlen wir Ihnen folgende zeitsparende Variante: Kaufen Sie doch einfach fertigen Pizzateig aus der Tiefkühltruhe!

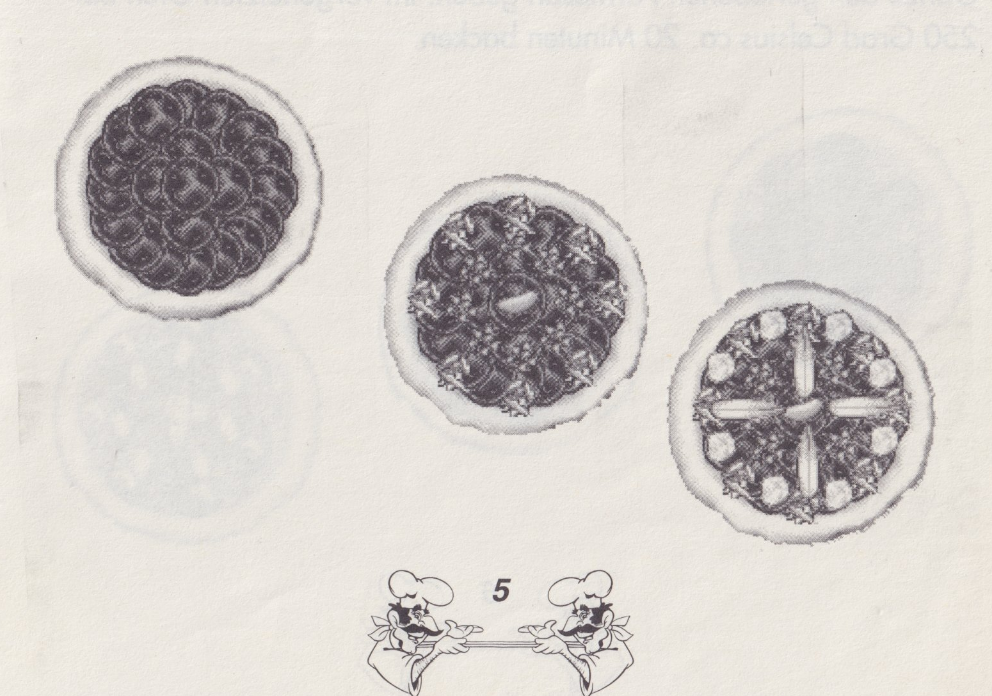


PIZZA NEAPOLETANA

420g reife Tomaten
50g Knoblauchzehen
32g Oregano
160g Parmesan

Zubereitung:

Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen.
Den Teig ausrollen oder ausziehen, auf das Backblech legen die Tomaten darauf verteilen. Durchgepreßten Knoblauch daraufgeben. Mit Oregano bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Bei 250 Grad Celsius ca. 20 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.

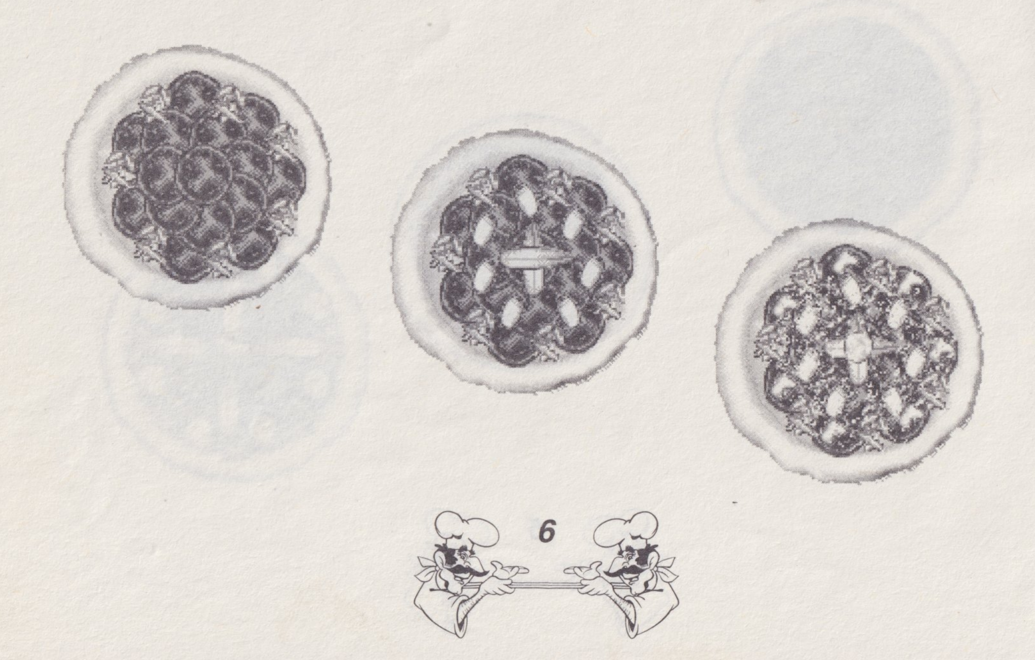


PIZZA MARGHERITA

300g Tomaten
35g Oliven
140g Mozzarella
55g Parmesan
22g Oregano

Zubereitung:

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Teig ausrollen und eine gefettete Form damit auslegen. Die Tomaten darauf geben. Den in Scheiben geschnittenen Mozzarella darauf verteilen. Mit dem zerkleinerten Oregano bestreuen und die Oliven verteilen. Über das Ganze den geriebenen Parmesan geben. Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad Celsius ca. 20 Minuten backen.

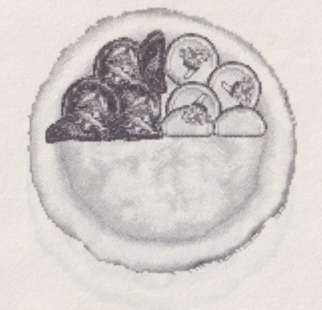


PIZZA QUATTRO STAGIONI (Vierjahreszeiten)

90g	Tomaten
80g	Zuccini
30g	Zwiebeln
72g	Salami
60g	Shrimps
220g	Sardelle
120g	Miesmuscheln
185g	Mozzarella
12g	Petersilie
12g	Oregano

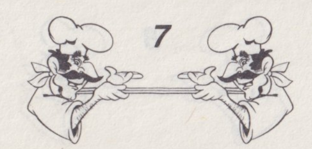
Zubereitung

Tomaten, Zuccini, Salami und Sardelle auf je ein Viertel des Pizzabodens verteilen. Auf das Tomaten- und Salamiviertel kommt als nächstes der zerkleinerte Oregano.
Als nächstes kommen auf das Sardellenviertel die Shrimps und die Miesmuscheln. Dann auf das Zucciniviertel die Pertersilie. Nun kommen über das Salamiviertel die Zwiebelringe. Über das Ganze verteilen Sie nun geschnittenen und geriebenen Mozzarella. Im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen.







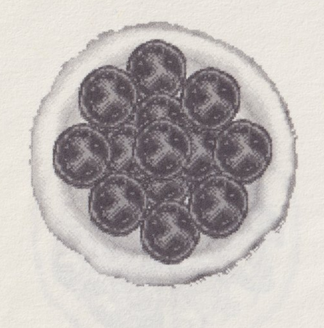
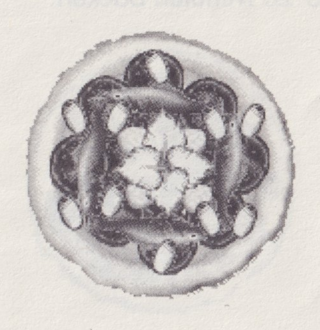


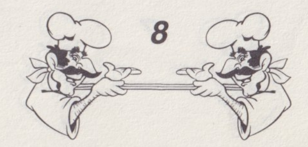
PIZZA ANDREA DORIA

260g Tomaten
50g Oliven
60g Zwiebeln
40g Knoblauch
420g Sardellen
45g Mozzarella
16g Salbei

Zubereitung:

Belegen Sie bitte jetzt den Teig mit den Tomaten. Als nächstes verteilen Sie die ganzen und geschnittenen Sardellen auf den Tomaten. Darüber geben Sie die Salbeiblätter und die Oliven.
Zur Geschmacksverbesserung werden jetzt die Knoblauchzehen und Zwiebelringe auf die Pizza gegeben. Als Abschluß bestreuen Sie Ihre Kreation mit dem geriebenen Mozzarella.
Anschließend in dem auf 220 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten knusprig backen.

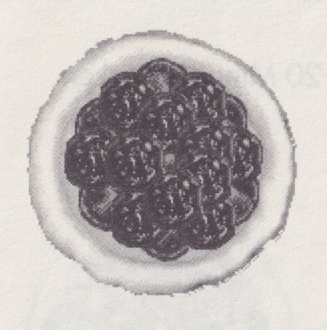



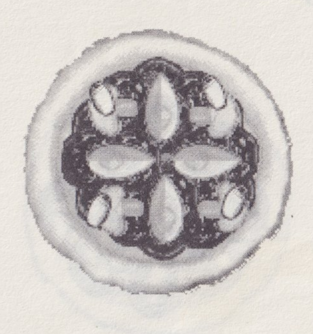
SALAMIPIZZA

140g Tomaten
20g Oliven
40g Champignons
220g Salami
160g Sardelle
140g Ei
190g Mozzarella

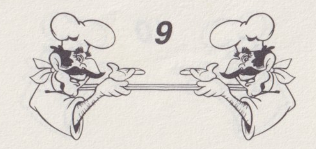
Zubereitung

Die Salami, die in Scheiben geschnittenen Tomaten, die Eier, die Sardellenfilets, die Oliven, die gut abgetropften Champignons dekorativ auf dem Teig anrichten. Mit Mozzarella belegen und im auf 180 Celsius vorgeheizten Backofen 15 -20 Minuten backen.









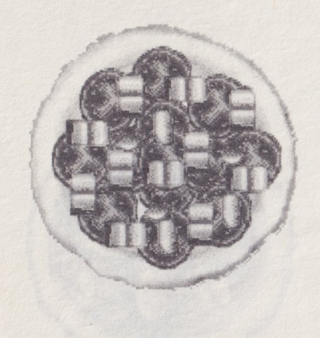
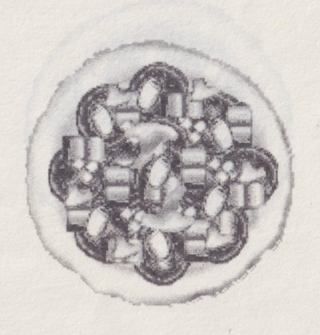
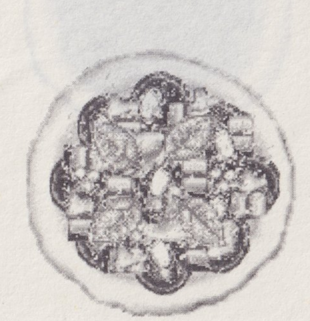
Pizza mit Fleisch, Wurst und Geflügel

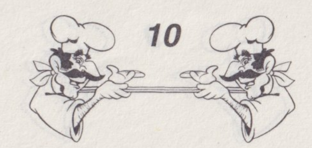
SCHINKENPIZZA

260g Tomaten
35g Oliven
30g Zwiebeln
60g Pfifferlinge
15g Speck
250g Schinken
55g Mozzarella
16g Melisse

Zubereitung

Mit den Tomaten den Pizzaboden belegen. Darüber den geschnittenen Speck und Schinken arrangieren. Als nächstes die gewürfelten Zwiebeln, Pfifferlinge und Oliven gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Die Pizza mit den Melisseblättern verschönern und mit Mozzarella bestreuen.
Im auf 180 Celsius vorgeheizten Backofen 15 -20 Minuten backen

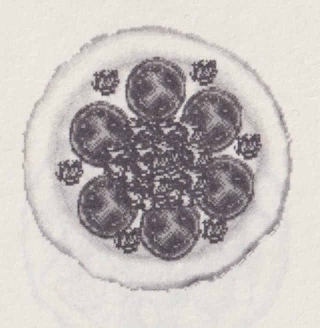


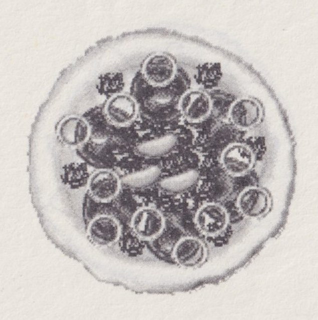
HACKFLEISCHPIZZA

120g Tomaten
100g Paprika
120g Zwiebeln
30g Knoblauch
50g Champignons
30g Speck
420g Hackfleisch
145g Provolone

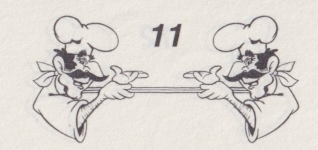
Zubereitung:

Verteilen Sie die Tomaten und das Hackfleisch auf der Pizza.
Als nächstes folgen die Zwiebelringe, der geschnittene Speck und die Knoblauchzehen.
Das Ganze wird nun mit Paprika, Champignons und Provolonestücken nett garniert.
Im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 15 - 20 Minuten die Pizza backen.







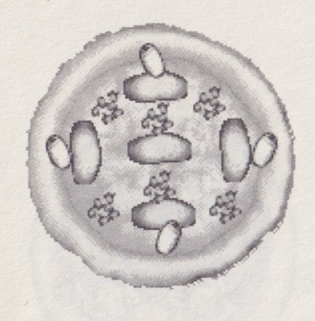


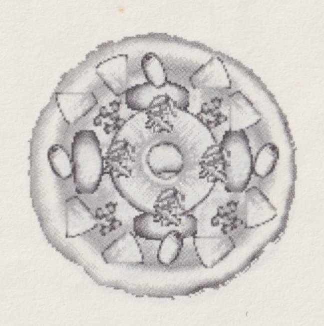
HÄHNCHENPIZZA

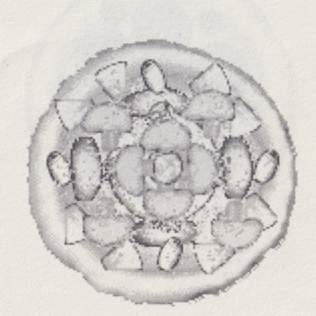
20g Oliven
30g Knoblauch
80g Champignongs
100g Huhn
320g Ananas
55g Parmesan
8g Oregano

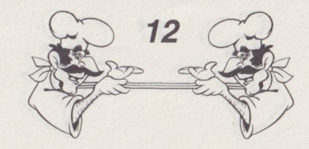
Zubereitung

Als Basis werden das Hähnchenfleisch, der zerdrückte Knoblauch und die Oliven auf dem Pizzaboden verteilt. Darüber legen Sie die Ananas, garniert mit dem Oregano.
Zuletzt wird die Pizza mit Champignons belegt und mit Parmesan überstreut.
Im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 15 - 20 Minuten die Pizza backen.









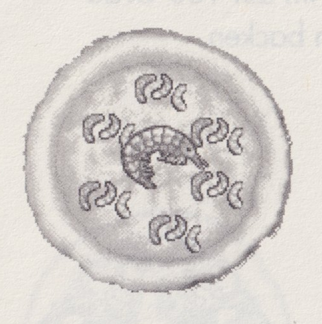
Pizza mit Fisch und Meeresfrüchten

KRABBENPIZZA

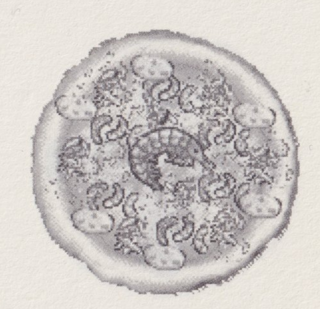
80g	Scampis
240g	Shrimps
175g	Gorgonzola
8g	Petersilie
12g	Oregano

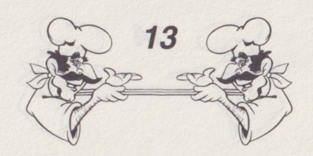
Zubereitung

Verteilen Sie die Scampis und die Shrimps gleichmäßig auf dem Pizzaboden.
Streuen Sie darüber die Kräuter. Als letztes geben Sie den Gorgonzola auf die Pizza.
Im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 15- 20 Minuten die Pizza backen.









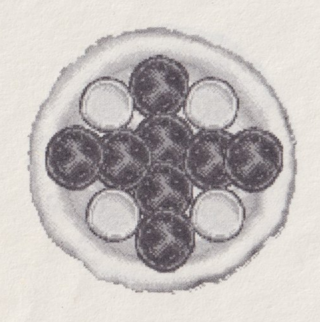
Pizza mit Fisch und Meeresfrüchten

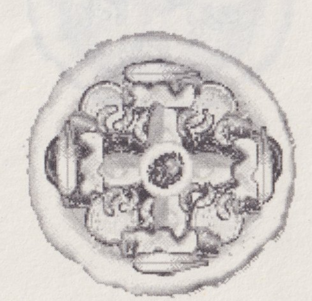
FISCHPIZZA

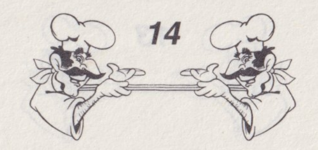
160g Tomaten
80g Zuccini
160g Shrimps
40g Tintenfisch
160g Sardelle
10g Lachs
140g Ei
340g Mozzarella
16g Oregano

Zubereitung

Den vorbereiteten Teig mit Tomaten und Zuccini belegen. Die Meeresfrüchte und das Ei dekorativ darauf anrichten. Mit den Oreganoblättern und dem Käse bedecken und im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 15 - 20 Minuten backen.





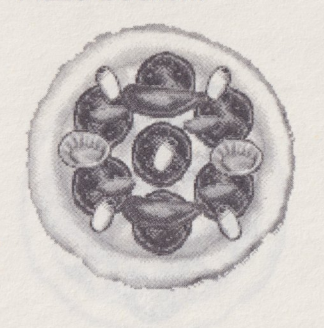


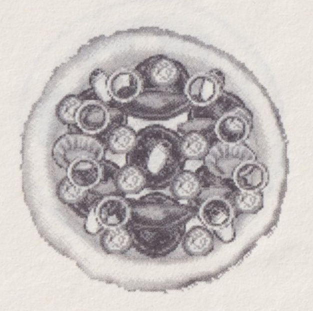
SIZILIANISCHE MUSCHELPIZZA

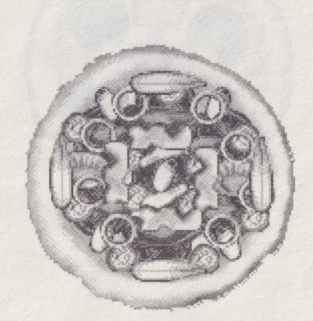
140g Tomaten
25g Oliven
220g Karotten
80g Porree
80g Zwiebeln
160g Herzmuscheln
80g Miesmuscheln
320g Mozzarella
16g Oregano

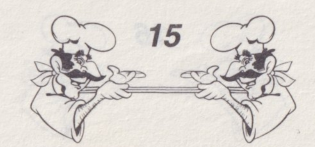
Zubereitung

Den Teig mit Tomaten belegen. Die verschiedenen Muschelspezialitäten darüber verteilen und mit Oliven bestücken. Um das Bild abzurunden, legen Sie jetzt die verschiedenen Gemüse darüber. Als letztes folgt der Oregano und der Mozzarella.
Im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 15- 20 Minuten die Pizza backen.







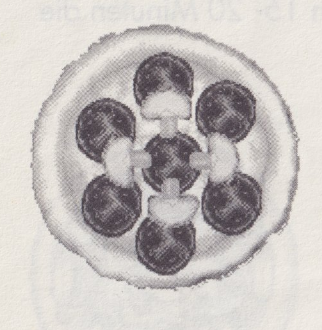


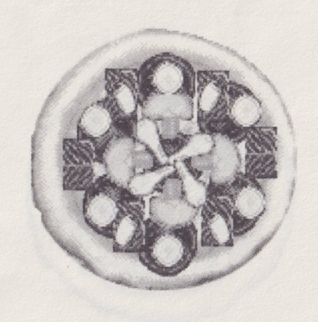
LACHSPIZZA

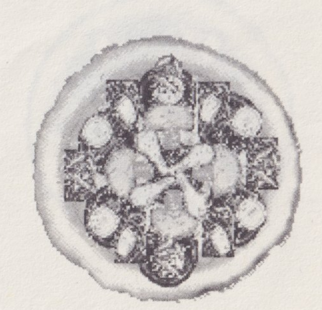
140g	Tomaten
20g	Oliven
220g	Porree
40g	Champignons
120g	Lachs
40g	Belpaese
8g	Oregano

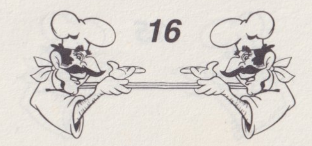
Zubereitung

Als Basis verwenden wir diesmal Tomaten und Champignons. Nun kommt die wichtigste Zutat auf die Pizza, der Lachs. Gefolgt von dem vitaminreichen Gemüse. Darüber geben Sie nun in geübtem Schwung den geriebenen Belpaese und den Oregano.
Im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 15- 20 Minuten die Pizza backen.







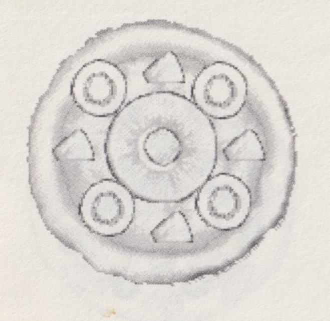


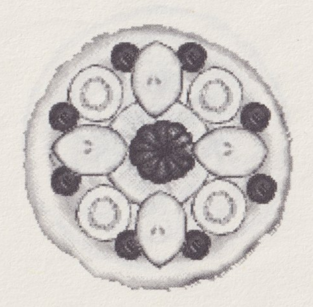
PIZZA EXOTICA

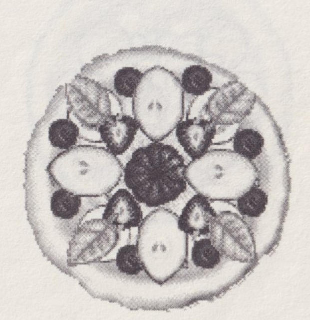
160g Äpfel
40g Mandarinen
80g Kirschen
200g Ananas
240g Kiwi
40g Erdbeeren
16g Melisse

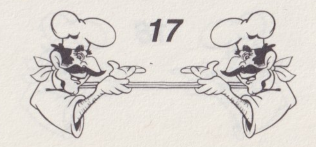
Zubereitung:

Verteilen Sie nun die leckere Kiwi und Ananas auf den Pizzaboden.
Dicht gefolgt von
der Mandarine, den Erdbeeren und den Kirschen.
Am Ende garnieren Sie diese Pizza mit den Apfelstücken und den Melisseblättern zu einem geschmacklichen und optischen Genuß.
Im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 15- 20 Minuten die Pizza backen.







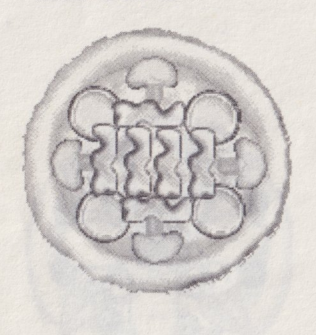
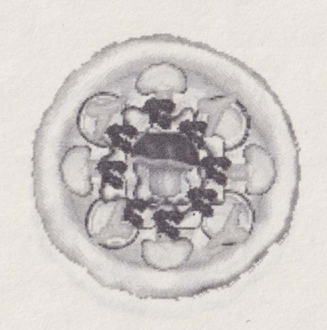
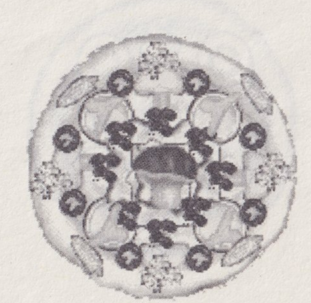


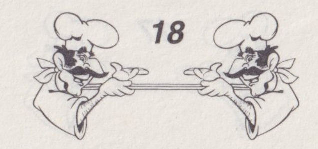
GEMÜSEPIZZA

40g Tomaten
100g Zuccini
40g Pepperoni
80g Mais
40g Champignons
32g Pfifferlinge
30g Steinpilze
480g Mozzarella

Zubereitung

Und wieder einmal bieten uns die Champignons, Zuccini und der Mozzarella eine bewährte Basis für unsere Pizza. Die nächsten Zutaten für unsere Pizza sind Pepperoni und Tomatenstücke. Als Letztes legen Sie die restlichen Pilze, Mais und die zerkleinerten Zuccini auf die Pizza.
Im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 15- 20 Minuten die Pizza backen.





Rezept-Recherche und Texte

Stefan Kurth und Thomas Langhanki

Layout

Marc Wardenga

